

Schäme sie gut aus. Hierauf giebt man die Birnen hinein und löst sie weich. Nachdem man die Birnen herausgenommen und in einem Gefäß gelichtet hat, focht man die Flüssigkeit noch etwas ein, macht sie über die Feuer und verdunstet die Birnen lichter, bis 9) Entföten etc. Die Früchte der Stacheln werden nicht geschält, sondern nur sauber gewaschen und so weich gefocht, daß sie an eine Nadel gestochen, nicht herabfallen. Die Früchte werden in feinem Rosten gefocht, das erhaltene benutzte Wasser dient für alle abzufließenden Früchte. Sind alle Früchte gefocht, so giebt man auf 5 l Wasser 2 l Essig und 1 l Syrah. Löst noch einmal auf und schäumt aus, dann schneidet man die Birnen in Scheiben, gebe auf ca. 2 1/2 k 500 g gemahlene Semmel in einen Beutel, gebe das Essigwasser darüber und bedecke die Birnen mit einem Stierhäute und aufgelegten Steinen löweit, daß die Flüssigkeit überfließt. Die Birnen halten sich sehr gut und sind als Kompot bei Verehrlichkeiten stets beliebt.

4 Gegen Obesigkeit bereitet man aus Fallobst am schnellsten und auf billige Weise, indem man dasselbe auskocht und den Saft auspresst, diesen der Gährung unterwirft — der alkoholigen — nach Reibung derselben ihn von der Hefe abgießt und 10 Pfd. gemahlene (in Essigsäure aus Alkohol und Bier bereitete) Essigsäure zusetzt, der dann bald die Essigsäure bei offenem Spundloch einleitet. Schon während dieser Gährung, und nachdem erst recht, ist der Obesigkeit vermeidbar. Zur Konservierung von Früchten, die er nicht, wohl aber zur Säugung von Kindern in der Küche. Wer stets frischen Essig haben will, bringe ihn fast zum Sieden und lasse den Essig unten ab.

4 Gegen das Rauchen der Kampen. Das lästige Rauchen von Petroleumlampen, sowie das damit verbundene Verkohlen der Dofte kann dadurch vermieden werden, daß man letztere vor dem Gebrauche in möglichst starkem Essig einweicht und, nachdem sie wieder trocken geworden, in die Lampe einsetzt. Durch dieses einfache Verfahren wird das Rauchen und Dampfen beseitigt.

Bienenwirthschaftliches.

7 Die einfachste und schnellste Art der Fütterung. Nachdem ich früher verschiedene Arten im Gebrauch gehabt habe, benutze ich seit mehreren Jahren eine, die mir einfach die natürlichsten Geheiß, nämlich die von Bienen selbst gefertigten Futtermäden, mit welchen ich, wenn es sein möchte, an einem Tage wenigstens 80 Bienen mit je 12 Pfd. flüssigem Futter aufzutränken konnte. Wägen j. B. im Herbst 20 Bienen mit je 12 Pfd. flüssigem Futter gefüttert werden, wozu ich von meinen leeren Wabenrahmen nur 60 Stück gebrauche, so würde ich einen ganzen großen, 1/2 Zoll hohen Wabenkasten oder auch ein kleineres aufrecht nehmen, dasselbe hängen und nähmen die Bienen selbst gefüllte Futtermäden mit einem Topf, welcher mit einem saugen Auszug versehen sein muß, 3 Pfd. Futter langsam und mit dünnem Strahl in die Wabenzellen hineingießen, dieses Futter ist dann mit der flachen Hand vollständig in die Zellen hineinzuverleihen, die Wabe kann dann ohne Bedenken ungewandt werden, da von der gefüllten Seite nichts wieder herausfließt, und die zweite Seite in derselben Weise gefüllt werden, wie die erste. Mit der Zeit füllt sich das in den Kästen etwa gelauene Futter in den Topf zurück und lasse dabei gleichzeitig die Wabe mit abtropfen, darauf hänge ich die Wabe vorläufig in einen leeren Kasten. Sind auf diese Weise sämtliche 60 Waben gefüllt, dann nehme ich vom ersten Wofte die Thür weg, hänge zwischen Fenster und Thür und den dort befindlichen Bienen 4 gefüllte Waben, lasse die Wohnung wieder und lasse so fort, bis alle 20 Waben mit je 4 Waben und den darin befindlichen 12 Pfd. Futter versehen sind. Am andern Tage fang ich die von den Bienen leer gemachten Waben wieder herauszunehmen und die darauf sitzenden Bienen außen abfliegen lassen; heist es, die Waben bleiben zum Heinhalten von Wachsmonnen so lange in den Wohnungen hängen, bis die leeren Wohnungsräume warm ausgeweidet werden müssen und die Bienen sich von diesen Waben unter dem Fenster hängen in ihren Winterquartieren zurückgezogen haben. Daß im Frühjahr ein Wof gefüllt werden, so öfne ich die Thür, nehme die Strohmatten, welche jetzt noch das Fenster vertritt, und die leeren Waben bis an die Grenze des Bienenlagers weg, hänge dort die nötigen gefüllten Futterwaben an, bringe an dieselben die Strohmatten, lasse die Wohnung und die Fütterung ist beendet. Schließlich bemerke ich noch, daß ich im Herbst den meisten Fenster und Thür befindlichen leeren Raum und die darin sich aufhaltenden Bienen durch schaffe, daß ich bereits nach dem letzten Honigfluten oder Anfang August bei sämtlichen Wölfen den Bau auf den überwinterungsraum bringe und von da ab das Fenster so einrichte, damit es unten einen Durchgang von 1/2 Zoll hat, welcher beliebig geschlossen werden kann.

Giebelstein. M. Kugler.

Thier- und Geflügelzucht.

7 Zur Behandlung der rheumatischen Schulterlahmheit. Köhner hat bei einem Pferd, welches beim Hochwasser mehrere Stunden lang bis an den Leib im Wasser gestanden hat und infolge dessen an rheumatische Schulterlahmheit litt, die von Willwitz angegebene

subcutane Injektion, bestehend aus 1,0 g Jodessenz und 4,0 g Ol Terpentinh, mit bestem Erfolge angewandt. Die Einprägung wurde eine Sand dreil über dem Eingegicht vorgenommen, es stellte sich Tage darauf bestige Anschwellung an der Injektionsstelle, deren Umgebung und sogar an den Brustmuskeln ein. 48 Stunden nach erfolgter Einprägung wurden die Anschwellungen mit Seifenwasser gebabt und damit noch mehrere Tage fortgefahren. Schon 8 Tage nach der erfolgten Einprägung konnte das Thier zu leichter Arbeit benützt werden, die Anschwellung nahm immer mehr ab. Nach 14 Tagen war die Anschwellung, sowie die Schwellung verschwunden und das Thier konnte die gewohnte schwere Arbeit wieder aufnehmen.

7 Eine eigenthümliche Krankheit herrscht, wie der „Gesell.“ berichtet, in Hörsger und Umgebung unter den Süßwässern. Meistens nach ganz milder, kalten sie Mittags lauwarm zur Erde und verenden bald darauf. Einem Besitzer in Eronhof sind in etwa acht Tagen gegen 100 Gühner am's Leben gekommen. Bei einer gefahrenen Heue wollte sich der Besitzer überzeugen, was ihr denn gefehlt haben konnte; das Thier wurde geortet und dabei gefunden, daß die ganze Lunge des Thieres mit kleinen Wäschen, die sämtlich die Größe eines Meiseleis hatten, bedeckt war.

7 Heber eine Weisereizung bei Süßwässern berichtet die „Münchener Bl.“: Seit einiger Zeit verenden einem hiesigen Bürger Z. in der Gropenpferstraße in kurzen Intervallen mehrere Weisere, ohne daß es möglich wäre, die Ursache zu ermitteln. Man war geneigt, die Ursache auf giftige Stoffe, die den Süßwässern von ruderlicher Nachbarn zum Festen vorgeworfen wurden, zurückzuführen. Die von dem Departements-Physikus Herrn Tiers hierüber an mehreren Kadavereen vorgenommene Section hat insofern ein anderes Resultat ergeben, als die Thiere in Folge Aufnahme von feinen Schrotkörnern an Weisereizung zu Grunde gegangen waren. Es kam daher die Vermuthung nahe, daß die Aufnahme von Weisereizung dort erfolgt ist, wo Schrotkörner vielfach zum Reinigen von Klätschen Verwendung finden. Die Thiere zeigten einige Stunden sehr kurze Zeit vor dem Tode erheblichen Durst, vermehrten Durst und im letzten Stadium todtliche Krämpfe, wobei sie unter Krämpfungen heftige Bewegungen ausführten und dann unter Erstickensnöthen der Athmung verendeten. Bedingung ist dabei, und das mag auch anderen Hühnerzucht als Warnung dienen, die Thiere von solchen gestrichelten Höfen fern zu halten.

Landwirthschaftliche Rundschau.

* Die „Neutauheit“ der Landwirthschaft. Als ein sehr trauriges Zeichen für die Lage unserer Landwirthschaft mag die vom „Schwäb. Intelligenz-Bl.“ mitgetheilte Thatsache angesehen werden können, daß sich nach abgelaufenen Abrechnungen der Winterperiode des Winterjahres des Winterjahres im Kreis Bismarck-Schwabach nur 2 Meier eingekunden haben. Als Weisereizung wurden 4020 Mt. abgegeben, während der jährige Fächer etwas über 8000 Mt. zahlte. Die beiden abgelegenen Gebote wurden zurückgegeben. Trotz solcher bedauerlichen Erscheinungen wird von manchen Seiten behauptet, der Landwirth habe keinen Grund zu Klagen.

* Folgen der Futternoth. Der „Burg. Anz.“ enthält folgendes Anseht: „Behufs Anfertigung von einigen Hunderten Fortstrosb-Berlethen (ca. 2000 Sten) werden vier bis fünf schreibbewandte Berlethen zur Anfertigung geschickt. Burgau, den 11. September 1893. Gerichtsgerichts des langj. Amtsgerichts Burau.“ Um regelmäßigen Schreiber reiden also gar nicht einmal aus, um all die vielen Strafbefehle auszufertigen, die zweifelsohne aus Anlaß der Futternoth ihres Viehes gegen die verzeihlichen Landleute wegen „Fortstrosb“ ausgesprochen worden sind.

* Der belgische Landwirthschaftsminister hat an die Provinz-gouverneure ein Rundschreiben gerichtet, des Inhalts, daß sie es den Verwaltungsbereichen ihres Amtesbereichs zur Pflicht machen sollen, bei Ausfertigung der von den belgischen Grenzschleppern geborenen Umpassungsaufweise für belgische Grenzschleppern nach Deutlich mit frangösischer Dienstvorschrift zu verfahren, damit den belgischen, nach Deutlich bestimmten Waaren die vertragmäßig zugewiesenen Vergünstigungen ungehindert erhalten bleiben. Insbesondere sollen diese Umpassungsaufweise den Antzweifeln nur gegen Bestimmung durchaus einwandfreier Nachweise ausgefertigt werden. Der Minister begründet sein diesbezügliches Verlangen mit der Notwendigkeit, daß die gegenwärtigen Umpassungsaufweise für belgische Grenzschleppern nach Deutlich Land Zertifikate der belgischen Schleppern nicht weiter geschickt werden müßten, wenn letztere nicht jeder etwaige Zweifel an der Zuverlässigkeit der belgischen Umpassungsaufweise benommen werde.

* Haterden und Australien in Europa. Eine Export- und Importfirma in Hull hat den Versuch gemacht, Haterden aus Australien in Europa einzuführen. Im Australien wird grüner Hafer, Weizen und Mais niedergebrennt, um Haer daraus zu machen, das viel nährreicher ist als das von Gras gewonnene. Eine Schiffsbundung solcher Haterden ist nun in Hull zum ersten Male aus England im Australien angekommen, und hat der Exporteur für die Tonne 140 Mt. bezahlt; er glaubt ein gutes Geschäft machen zu können.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage
des
„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 31 Halle a. S., den 29. September 1893.

Verfahren zur Wiederherstellung eiserner Flugradnaben von Hud. Sack, Leipzig-Plagwitz.

Die Fahr- oder Transporträder an Pflügen, sowie an anderen landwirthschaftlichen Geräthen und Maschinen haben heutzutage meistens eiserner Naben mit in denselben eingegossenen schmiedeeisernen Scheiben und schmiedeeisernen Keifen, und hat sich diese Konstruktion wegen ihrer Billigkeit und wegen anderer Vorzüge vor den Holzrädern so fest eingebürgert, daß an eine Rückkehr zu letzteren nicht zu denken ist. Ein Vorwurf, indessen, den man den eisernen Naben macht, ist der, daß sich namentlich im Sommer und an Sommerfäden, wo diese Naben stark erwärmt werden, die Schmiere daran nicht so gut hält, als an den mit dicker Holzbohle umgebenen Naben der hölzernen Räder, und daß die ausgelassenen Eisenräder sich nicht so leicht repariren lassen, als Holzräder, vielmehr häufig wegwerfen und durch neue ersetzt werden müssen.

Den ersten Fortschritt in der Herstellung eiserner Naben behufs Reparatur und Konfektion derselben brachte die Einführung der auswechselbaren eisernen Buchsen, durch deren rechtzeitige Erneuerung und vorfristige Einpassung die Nabe also von jeder Abnutzung verschont blieb; ein verbessertes Verfahren, welches wiederum die den auswechselbaren Buchsen entstehenden Mängel vermeidet (siehe nebenstehendes), empfiehlt neuerdings Hud. Sack in Leipzig-Plagwitz, und nachdem dasselbe durch nunmehr 2 Jahre bei allen in der Fabrik vorgenommenen Reparaturen, sowie in zahlreichen Werkstätten von Vertretern und Schmiedemeistern angewendet ist und sich vorzüglich bewährt hat, so glauben wir alle Besitzer von Pflügen und sonstigen Geräthschaften mit eisernen Naben auf dies Verfahren hinweisen zu sollen und folgen wir dabei den von Hud. Sack hierfür gegebenen Erläuterungen und Vorschriften.

Der Verschleiß an Naben und Achsen äußert sich besonders darin, daß letztere unten stauchförmig und erstere so wohl im Innern als auch an der Stützfläche und der Achsmutter sich abnutzen, etwa so, wie in Abbildung I und IV dargestellt ist. Dadurch verliert das Rad seine sichere Führung und schlottert auf dem Schenkel. In diesem Zustande laufen die Räder, wennschon sie fleißig geschmiert werden, leicht trocken (sie schreien), weil die Schmiere ober

das Del leicht ausfliehet, Staub und Schmutz aber einbringen kann.

Um nun die Naben bei eingetretener Verschleiß schnell und billig wieder herzustellen, empfiehlt es sich, dieselben über einen Dorn mit Weismetall auszugießen. Für diesen Zweck liefert Hud. Sack zu den von ihm bezogenen Flugrädern passend, und zwar in 2 Größen: für Dreifachrad- und schwächeren Giechhorn D 1 und D 2, durch die Abbildungen I und III veranschaulicht, und einen Giechtrichter G (Abbildung V, von oben gesehen).

Dieselben sind wie folgt zu gebrauchen: Der dem Zustande des abgelassenen Achsschenkel entsprechende Giechhorn D 1 oder D 2 wird senkrecht in einen Schraubstock eingepant und das auszugießende Rad aufgesetzt (s. Abb. II, Schnittzeichnung). Durch den Giechtrichter G, der auf den Rippen Z des Giechhorns gestekt wird, und durch den stärkeren Bund B wird das Rad genau centrisch festgehalten. Sollte der letztere nicht ganz dicht abschließen, so wird er mit Lhon oder Behm verstrichen, damit das Metall nicht ausfliehen kann. Durch den Eingieß E wird geschmolzenes Weismetall (oder in Ermangelung dessen allenfalls auch Zink) eingegossen und dadurch der leere Raum zwischen Nabe und Giechhorn ausgefüllt, wie Abb. II zeigt. Nach dem Erkalten, welches durch Aufgießen von Wasser beschleunigt werden kann, wird der Trichter G mittels eines Schließels oder einer Zange gehoben und dadurch das im Eingieß E und dem Steiger St noch befindliche Metall glatt abgeschritten. Das Rad wird nun unter Drehen von dem Dorne abgehoben und, der Achsschenkel, nachdem er vorher wieder rund gestekt ist, wie gewöhnlich eingepant. Es empfiehlt sich, Dorn und Nabe vor dem Gießen leicht anzuwärmen. Das Metall erhärtet man nicht mehr als nöthig und lasse es nicht zu lange auf dem Feuer stehen, da es rasch oxydirt und dann dickflüssig wird.



Um die damit hergestellte Metallbuchse gegen Drehung zu sichern, kann man in die Nabe in II (Abb. II) mit einem Kreuzmeißel eine kleine Nute einhauen. Soll eine solche Metallbuchse behufs Erneuerung aus der Nabe entfernt werden, so geschieht dies am einfachsten durch Herausschmelzen.

Druck und Verlag von B. Rühlmann. — Verantw. Redakteur: Adolf Rühlmann, beide in Halle a. S.

Ein auf diese Weise wieder hergestelltes Rad hat durchschnittlich 8 Tage lang täglich 10 Stunden auf einer mit 100 kg belasteten Achse bei einer Geschwindigkeit von 600 Umdrehungen in der Minute gelaufen, ohne daß sich nach dieser Zeit eine Spur von Abnutzung gezeigt hätte. Dabei ist dieses Rad ein mal vor Beginn des Versuches mit starrem Maschinenfett geschmiert worden und nach Beendigung desselben zeigte sich, daß noch genügend Schmiermaterial vorhanden war, so daß das Rad ohne Gefahr noch länger hätte laufen können.

Das vordiehend beschriebene Verfahren ist weit einfacher, billiger und vor allen Dingen genauer, als das Einsetzen von gußeisernen Buchsen, und zwar aus folgenden Gründen: Die Arbeit an der Radnabe selber ist einfacher und kann auch von ungeschulten Personen ausgeführt werden; in keinem Falle kann dadurch an dem Rade etwas verdorben werden. Sollte die Arbeit einmal mifflingen, so hat man nur die Metallbuchse wieder auszuwechseln und von Neuem einzusetzen, während andererseits durch das Anstreifen der alten und Einreiben der neuen gußeisernen Buchse die Nabe leicht zerkratzt wird. Das Rad mit Metallbuchse läuft stets wieder so gerade wie ein neues, während ein nur etwas schiefes Einsetzen der gußeisernen Buchse dasselbe schleuern läßt. Der Achsfenthal braucht nur rund gefeilt zu werden, während derselbe für neue gußeisernen Buchsen erlegt werden muß. Sowohl hinsichtlich der Arbeit als Materialverbrauch ist das Einsetzen von Weismetalbuchsen billiger als das Einsetzen von gußeisernen Buchsen und gewährt außerdem noch den Vorteil, daß die Nabe für die Folge weniger Schmiere gebraucht.

Der Preis der beschriebenen Vorrichtung einschließlich Verpackung beträgt Mk. 4.—4.50.

Reines Weismetall wird von genannter Firma auf Verlangen mittelgroß zum Preise von Mk. 1.— für das Kilogramm, welche Menge durchschnittlich für 8 Räder ausreicht. Desgleichen werden als Ersatz für gänzlich abgelaufene Achsfenthal sog. „Achsfummel“ zum Anschleifen geliefert, in Geleuten genau rund abgeschmiedet, zum Preise von 40 Pfg.

△ Die Züchter Früh-Zwetsche.

Schon seit der letzten Hälfte der 80er Jahre kam die Frucht dieser ganz vorzüglichen Zwetschenvarietät und zu Ausgang des vorigen Jahrzehntes auch ihr Name in den Handel. Entstanden ist die Varietät in kleinen Städtchen Mühl in Baden, zwischen Sträßburg im Elsaß, von wo man es mit der Sträßburg-Kehler Straßenbahn bequem erreicht, und dem herrlich gelegenen Weisbade Baden-Baden. Wie die neue Varietät entstanden, ob als Sämling, als Sportzweig, kann nicht festgestellt werden, genug, sie ist vorhanden und zeichnet sich vor den meisten ihrer Art dadurch aus, daß ihr Baum eine frühe, reichliche und regelmäßige Fruchtbarkeit entwickelt, ihre Frucht wegen ihrer Größe und vorzüglichen Qualität allgemeine Anerkennung findet. Ein ganz ungeschätzbarer Vortheil der neuen Sorte aber ist ihre frühe Reife. Die ersten Früchte trafen in diesem Jahre schon Anfang August in Berlin ein; die besseren Obsterzeugnisse bezahlten die allerdings sehr sorgfältig geerntet und bestens verpackte Frucht aus Mühl bis ganz zuletzt noch mit 20 Mk. per 50 k, ein Preis — die nicht streng forsierte Waare für den Massenkonsum brachte allerdings etwas weniger — welchen in diesem obfchredenen Jahre, in welchem leider wieder die Choleraepidemie den Genuß frischen Obstes ungünstig beeinflusst, wohl keine andere Zwetschenforte erreichen wird, noch dazu als der Preis ab Bahnhoff Mühl bezahlt wurde. Sollte nun auch bei der weiteren Verbreitung dieser vorzüglichen aller Zwetschenforten der Preis der Frucht etwas zurückgehen, so wird sie immer noch höher bezahlt werden wie die gewöhnliche Hauszwetsche, deren Reife in die Zeit der Herbstfrüchte des Kernobstes, also in eine sehr obfchredene Zeit fällt. Dagegen das Dörren von Zwetschen, nach dem

neuesten Werte des Direktors der königl. Preussischen Obst- und Weinbauerschule Geisenheim, Herrn Oekonomierath Goethe: „Die Obstverwertung unserer Lage“, in welchem er sich auf Seite 56 wie folgt ausdrückt: „Pflaumen.“ Von dieser Obstart kommen streng genommen beim Dörren nur die Mirabellen in Betracht, da die übrigen Sorten zum weitesten Theile infolge ihres hohen Säuregehaltes nicht für diese Verwendungsart taugen, und ein braunes unansehnliches Produkt geben“, in Deutschland nicht zu empfehlen sein soll, ein Auspruch, der in den besseren deutschen Zwetschengegenden, im Saalthale und am Main, im Thale der Elbe zc. ganz berechtigtes Befremden erregen wird und tief bedauerlich ist, müssen wir die Züchter Frühzwetsche doch als ausgezeichnete Dörrfrucht bezeichnen, denn die warme Sommerwitterung, in welcher sie reift, garantirt einen sehr hohen Zuckergehalt, so daß diese Varietät, welcher auch sonst ein vorzüglich aromatischer Wohlgeschmack innewohnt, mit den besten ausländischen Backpflaumen in Konstantz treten kann. Man kann sie weiter am Baume hängen lassen, bis die Frucht an Stiele weiß wurde, und erzielt dadurch eine kürzere Dörrzeit, so daß diese ganz vorzügliche Sorte dem deutschen Obstbau Gelegenheit giebt, ein gleichwertiges Dörrprodukt liefern zu können, wie Frankreich, Italien, Bosnien, Serbien und einzelne Theile der europäischen Türkei. Leider aber scheint diese Sorte — wir glauben darauf besonders aufmerksam machen zu sollen — ganz bestimmte Anforderungen an den Boden bzw. an Klima und Lage zu stellen, denn sie gedeiht schon, nach unseren persönlichen Erfahrungen, in der nächsten Nähe des Böhmerthales nicht so sicher, wie in diesem selbst, so daß sich, wenn man Massenpflanzungen dieser Sorte vornimmt, kleinere Versuchspflanzungen empfehlen. Wünschenswerth ist es, daß alle Fachschulen, welche Obstpflanzungen besitzen, von den Centralbehörden mit Anweisung für die Ausübung derartiger Versuche unter gleichen Modalitäten versehen werden, damit dann ein sicheres Urtheil über den Werth der Sorte für die verschiedenen Gegenden Deutschlands ermöglicht wird.

B. L. Käha, Rixdorf.

Ungarweinsäffungen

Ein fündiges Thema unserer Zeitungen, aber auch unserer Verichte, und die Angelegenheit wird dadurch um vieles beherlichtet, als diese Ungarweine als medicinische getrun, d. h. von den Aerzten verordnet, von den Kranken verbraucht werden. Wenn schon dem Genuß jenes Sektirats, jenes Höllegetränk, welches recht oft als Ungarwein gekauft und verbraucht wird, nicht gerade gut bekommt, so muß es, von viel weniger widerstandsfähigen Kranken, vom garten Kunde genossen, ganz befehlensfähig sein, und darum wäre es dringend geboten, wenn man den Verkauf derselben von ihnen, welche nicht wirkliche Naturweine sind, durch richtigstes strenge Anwendung des Gesetzes, ein für alle mal unmöglich zu machen würde. Es dürfte von den Ärzten, die h. nach der Gährung noch unvorgerehnen Zuder zugebenden schweren ungarischen Weindrücken aus Tokos, Szeres, Ofen überhaupt nur ein verschwindend kleines Quantum nach Deutschland ausgeführt werden, und die Ausfuhr zu einem hohen Preise, für jeden, der sie kaufen will, h. „Medicine Ungar“ zu kaufen kann, so daß demnach kein Zweifel darüber bestehen kann, daß wir es in letzteren mit „Sektiraten“, allerdings recht oft mit sehr täuschend nachgeahmten, zu thun haben. Das Geschäft in „Sektiraten“ wird durch recht zahlreiche Reisende von „Großhändlern“ vermittelt, welche — so steht es auf recht vielen Preislisten — ihre Kellereien in Ungarn, und dort fast regelmäßig in einem Orte mit vorzüglichem Weinlage haben, die Häuser von denen diese „Sektiraten“ der Firmen gegeben den Wein erhalten die Verkäufer in „Sammellagern“, welche an einen Exporteur gehen, und dieser erhebt von den Verkäufern an Transportkosten und verlegtem Goll (???) gewöhnlich ca. Mk. 60 per 100 Liter.

Da nun aber der größte Theil dieser Weine „Sektiraten“ sind, da weiter die ungarische Regierung den Herren Weinhändlern so sehr auf die Finger weist, wie es das vorige Gesetz gethan, und vor allen Dingen streng darauf hält, daß „Kamilleweine“, wie sich's gehört, auf Säffern und Flaschen als solche „kamillig“ zu machen soll, so dürften diese Weine gar nicht ungarischen Ursprungs sein, sondern können nur der nächsten deutschen „Weinfabrik“ entflammen, so daß Boll und ein großer Theil der Frucht schon „Kamillewein“ für diesen „Schwindel“ sind, zu dessen Steigerung dann der Betrag für die Befreiung nicht ganz unbedeutend beitragen dürfte. Soll man sich nicht schwindel, welcher garabaz als „gemeindefreudlich“ zu betrachten ist, gescheuert werden, so kann das nur dadurch geschehen, daß auch bei uns „Weine

verbesserungen“ deklarationspflichtig werden, was bei Berechnung des letzten Weingeleges allerdings von einigen „Jahresfrüchtlern“ Abgeordnet nicht empfohlen wurde.

Keinere Mittelstellungen.

§ Das Einwiechen der Kartoffeln kommt demnach auf die Fagoboden. Die sicherste und beste Methode, Kartoffeln in Schubern aufzubewahren, besteht darin, die Kartoffeln knapp einen Meter breit und ebenso hoch auf einen ebenen trockenen Stelle aufzuwähten. Die Längs kann so gewählt werden, daß ein Säuerer an einen Wintertag mit den zur Verfügung stehenden Arbeitskräften und Maschinen bewahrt werden kann. Im Jahre mit ausreidenden Stroheträgern ist es dann am besten, die Kartoffelhaufen überall gleichmäßig, etwa armstark, wenn Krümmstroh, etwa um die Hälfte schmäder, wenn Langstroh, beide Sorten in gesunder und trockener Qualität, zu bedecken. Dann ist der Säuerer zunächst etwa 10—15 cm hart mit Erde zu bedecken und zwar gleichmäßig über den ganzen Säuerer einschließlich des Frisches. Eine härtere Erde wird gegeben, wenn härtere Fröste in Aussicht stehen, den vorkommenden niedrigen Temperaturen entgegen. Alle anderen Vorrichtungen und Maßregeln zum Säuerer der Schuber sind überflüssig und vom Uebel. In dem gegenwärtigen Strohamer Jahre wird ein großer Theil des Strobes sicher durch trockene, mit Moos, Laub u. s. w. nicht vermischte Nieren- und Strohhaufen ersetzt werden können, deren wärmerischen Eigenschaften sich ebenfalls wie beim Stroh find. Man kann dies verschiedenartige Weite thun. Entweder bringt man eine ganz dünne Schicht Stroh auf die Kartoffeln, auf diese 20—25 cm Erde und nun als Winterbede Weis, Kartoffelstroh, Nabeln, Laub und dergl., welche Materialien ebenfalls eine Erdbede erhalten. Bei großer Strohamerth wird man auch für die untere Bede anderes Material verwenden, welches aber immer gut trocken sein muß.

§ Vor Winter gepflügt, ist halb gebüht und — ganz gearbeitet. 1. Der früh gepflügte, in rauber Fröhe den Winter über dem Günstig bei atmosphärischen Luft ausgelegte Boden wird zerlegt. Dadurch wird eine Pflanzungsbereitung gebildet. 2. Nicht bloß die physikalischen Kräfte der Luft wirken zerlegend auf den Boden, sondern auch Frost, Wärme und Licht. 3. Durch die Niederschläge wird der Boden an Nährstoffen, wie Stickstoff, Ammoniak, Salpetersäure zc. bereichert. 4. Der schwere Thonboden, im Herbst gepflügt, wird den Winter hindurch vom Frost gelockert und gerührt, wie es seine Pflanzarbeit zu thun imstande ist. 5. Der Winter kann ohne Schaden sehr tief geföhren, was in anderen Jahreszeiten nicht zutrifft. Dadurch wird das Pflanzenwachsthum im Frühjahr und der Feuchtigkeitsgehalt des Bodens geregelt. 6. Bei tief geföhertem Boden wirkt die Luft und ihre Temperatur viel intensiver, indem die Bodenbestandtheile zerlegt, der Dünger und die Pflanzenerdüfähen aufgelöst werden. 7. Durch das Herbstpflügen wird es möglich gemacht, die Einfaat im darauf folgenden Frühjahr früher zu machen, wodurch ein wichtiger Moment ausgenutzt wird. 8. Bei ungünstiger Witterung läßt sich nach den bringenden Herbstarbeiten das Pflügen bis in den Winter hinein fortsetzen. Dadurch finden die Arbeitskräfte eine angemessene nützliche Verwendung. 9. Früher Stallmist erleidet am wenigsten Verluste, wird also am leichtesten ausgenutzt, wenn er sobald als möglich untergepflügt wird, also besser im Herbst noch in den Boden gebracht, als wenn das Herbstpflügen auf alle gebundenen, feigkräftigen, humusreichen Böden. — Diesen günstigen Einflüssen bleibt nicht ungedacht der Boden den Winter hindurch, also monatlang, verschlossen.

§ Die diesjährige Laßschifferei in der Obsee war eine selten günstige und hat den Fischern guten Verdienst gebracht. Die Fischereivereinigungen in den Häfen Kolbergmünde, Rügenwaldermünde und Stolpmünde haben mit ihren zum größten Theil unter staatlicher Beihilfe beschafften schwedischen See- Fischereifloßbooten 2744 Etage Feringe, 676 Etage Dorische, 126,530 Etage Hundern und 8229 Etage Laß; im Jahre 1891 wurden: 85,588 Etage Hundern und 2774 Etage Laß gefangen. Auch in der Stadt Loba sind, angeregt durch die Erfolge in den vorgenannten Strandorten, in letzter Zeit Fischereivereinigungen zu Stande gekommen, denen staatliche Beihilfe zur Anschaffung von Fischereifloßbooten gewährt ist. Bis jetzt sind fünf bereitete Boote in Loba angefaßt. Weitere Vereinigungen stehen dort bevor, so daß auch für Loba eine getheilte Föbung der Fischereifloßerei in Aussicht steht.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** Vorbereitung großer Bäume zum Verpflanzen. Das Verpflanzen großer Bäume, welches recht oft durch verschiedene Bedürfnisse veranlaßt werden kann, wird durch folgende Vorbereitung aus einem sicheren Erfolge haben: Man grabe die Erde in 1 m Entfernung vom Baume auf und durchlöche alle härteren Wurzeln, deren man habhaft werden kann, und ohne dem die Erde sofort wieder ein. Im nächsten Frühjahr werden die Schnittflächen der Wurzeln und Stellen an den Schnittstellen dicke Bündel junger Saugwurzeln. Das Herausnehmen eines fertig vorbereiteten Baumes erfolgt ohne jede Beschädigung der Wurzeln und der Erfolge ist bedeutend gesichert,

denn selbst stärkere Bäume können vollständig ohne Schädigung der Wurzeln, mit vollständiger Keinen Wunden, transportirt werden. Das nach Pflanzen muß wenigstens 25 m im Quadrat erhalten, die Erde wird schon beim Pflanzen breit eingedämmt, so daß die Wurzeln alle von Erde umgeben sind. Stellt man bereitig verpflanzte Bäume an drei starken Drähten abtrot so sicher fest, daß selbst der heftigste Sturm die Bäume nicht bewegen und sie aus ihrer Verbindung mit der Erde reißen kann, so ist kein An- und Weitermachen in den meisten Fällen vollständig gethert.

** Die Zwiebeln sind in jeder Feine küche unentbehrlich und so leicht zu erziehen, daß sie sich in jedem Hause zu erziehen lassen. Sie eignen sich zum eigenen Bedarf als zum Erwerb warm empfohlen werden kann. Sie entflammt dem Borste (Lauch), an welchem sie sich an den Samenpflanzen als „Brotzwiebel“ anleht, ohne jedoch selbst zu fruchtbar, und verträgt darum, entgegen allen anderen Zwiebeln die frischen, kräftigen Dinger. Sie wird sofort nach ihrer Reife, welche sich am abtrocknen der Kraute gewöhnlich im August zeigt, aus der Erde genommen, die größeren Zwiebeln für die Küche ausgelesen, die kleineren zur Weiterkultur benutzt, d. h. im August oder spätestens im September in Rillen von 2½ cm Entfernung und gleicher Entfernung in den Reihen in die Erde eingebracht. Die einzig erforderliche Arbeit ist die Reinhaltung und Voderung der Beete.

** Waldbesitzer im Garten. Der Waldbesitzer (Asperula odorata), jenes zur Waldbau unersetzliche hogaromatische Krautlein des deutschen Waldes, läßt sich auch recht gut im Garten kultiviren. Man säe den Samen, sobald er ausgefällt ist, in leichten, etwas feuchtigen, nicht zu trockenen Boden gleich aus, und er geht im nächsten Frühjahr sicher auf, während eine Frühjahrsfaat auch mindestens ein Jahr liegt, ehe sie keimt und austritt. Man lasse die jungen Pflänzchen, welche das Umpflanzen nicht gut vertragen, an Ort und Stelle stehen, bedede sie in jedem Herbst mit einer schmaden Laubschicht, und sie werden diese kleine Mühe durch prächtiges Gedeihen lohnen. Im Mai, der Blüthezeit also, läßt sich der Waldbesitzer durch Bestäubung sehr leicht vermehren, sie wurzeln in sandiger Lauberde, im Schatten, bei mäßiger Wärme leicht an, werden in den Stedlingsbüschen, welche man nach dem Beurlauben, an städtiger Stelle bis an den Rand in die Erde einsetzt, bis zum nächsten Frühjahr weiter kultivirt und dann mit dem Ballen verpflanzt.

** Rängen des Beerenzuckers im Sommer. Die Stachel- und Johannisbeeren, wenn sie kommenden Jahr schon Früchte bringen sollen, sind nicht erst im Frühjahr, sondern schon im Sommer zu bängen. Der Dünger ist ganz flach einzugraben oder wird auch nur auf die Erde gestreut.

Für die Hausfrau.

† Die Amselkiste. Das Konserbiren der Früchte in Spirituosen, wie reiner Spiritus, Rum, Arak, Cognak, wird bei uns sehr selten geübt, ja es dürfte viele die Art der Konservirung vollständig unbekannt sein. Die auf diese Weise konservirten Früchte liefern ein vorzreffliches Produkt und würden, einmal von der Hausfrau verucht, sich bei uns sicher einbürgern, ähnlich wie in Frankreich, wo beart konservirte Früchte sehr beliebt sind und einen wichtigen Exportartikel abgeben. Was für Früchte kann man auf diese Art konservirten? Alle, von der Erdbeere im Frühommer angefangen bis zu den Reinefeuben, Weintrauben, Marillen, Pflirschen, Stachelbeeren, Himbeeren und anderen Früchten. In vollkommen reifen, aber nicht überreife Zustände werden die Früchte abgerernt, (am besten) in reinen Gläsern mit gleichem Gewichte Zuder überfirt, durchgemischt und nachher mit gutem, unverbühtem Rum oder anderen Spirituosen so hoch übergeföhrt, daß sie vollständig überdeckt sind. Das Gewürz wird, da jede Gährung, die trotz der unangünstigen Gährungsbedingungen sich doch einstellen könnte, vermieden werden muß, an buntem, kähltem Thee ausgeföhlt und mit Pergamentpapier oder Lärchele zu verubunden, daß bei der eingetretenen Reife einer anderen Frucht der Verfluß leicht abgenommen werden kann, um in ähnlicher Art wie beim Einlegen der ersten Früchte zu verfahren. Wird nur Spiritus verwendet, dann ist anzunehmen, daß es ein reiner, völlig luftfrei, aber nicht hochgradiger, sondern auf etwa 15 bis 20 Grad mit reinem Wasser verdünnt sein muß. Zuder muß stets bei dieser Art der Fruchtkonservirung zugeföhrt werden, da der Saft der Früchte ohne die Flüssigkeit verdünnt wird und der Geschmack ohne Zuder leer wäre. Wenn man auch die anfangs angeführte Menge nicht zu nehmen braucht, da die Früchte manchen Gewürzen an sich verhalten können, so soll man doch nicht unter eine Zugabe von mindestens 20 bis 25 Prozent vom Gewichte der jeweilig einzuliegenden Früchte herabgehen.

† Das Konserbiren der Birnen. 1) Birnen in Zuder. Kleine reife Birnen (Sommer-Eierbirn = Weisbirn, gute Graue) werden gewäht, blanchirt, d. h. in nahe dem Kochen befindlichen Wasser so lange belassen, bis sie zur Oberfläche steigen, in Einmüdgeläfer geschicht, mit Zuderbrühe übergeföhrt, der bis zur großen Reife entgeht, und in verdünnter Wäfler 20 Minuten lang zu kochen. Der Verdunstet der Wäfler muß ein ständiger sein; als Wäfler Buchse für Obst- und Gemüsekonserben, im Dunst geföhrt, empfohlen nur nochmals die des Dr. Kempel. — 2) Birnen in Essig und Zuder. Auf 2 l, wie vordiehend behandelte Birnen, nehme man 1 k Zuder und 2 l Weineffig, bringe diese Lösung zum Kochen und